# INTERNATIONALER BRUNCH

Der Jahrtausendwechsel ist überstanden – ein Grund, Freunde zum Brunch mit Spezialitäten aus verschiedenen Ländern einzuladen. Alles kann man gut vorbereiten und als Büfett aufbauen

## Pikante Nusshappen aus Ägypten

Zum Essen des Appetizers die Brotwürfel erst in Öl, dann in die Nüsse tunken.

**ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN**

*je 1 TL Kurkuma-, Kreuzkümmel-, Ingwer- und Zimtpulver; je ½ TL Cayennepfeffer und Meersalz; je 50 g geschälte Mandeln, Pistazien-, Walnuss-, Cashew- und Pecannusskerne; 50 g Sesamsamen; Olivenöl zum Rösten und Dippen; 1 mittelgroßes Weißbrot*

**1** Gewürze und Salz mischen. Alle Nüsse grob hacken und mit den Sesamsamen in 4 EL Öl leicht anrösten.
**2** Pfanne vom Herd nehmen. Gewürze über die Nüsse streuen, durchrühren, dann noch einmal bei schwacher Hitze leicht rösten, bis die Mischung duftet.
**3** Weißbrot in Würfel schneiden. Nüsse, Brot und Öl jeweils in ein Schälchen füllen.

## Bircher-Benner-Müesli aus der Schweiz

Die Schweizer nennen den gesunden Frühstücksbrei mit Obst und zarten Haferflocken »Müesli«, denn »Müsli« sind für sie »Mäuschen«.

**ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN**

*200 g zarte Vollkornhaferflocken; 1 kg Äpfel (Cox Orange oder Granny Smith); 1 kg reife Bananen; 300 g gehackte Haselnusskerne; 200 g Korinthen; flüssiger Honig, Ahorn- oder Dattelsirup zum Süßen; Vollmilch; Orangensaft*

**1** Flocken mit ½ l Wasser verrühren und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
**2** Zum Anrichten die Äpfel waschen, entkernen und fein raspeln. Bananen zerdrücken.
**3** Die Flocken mit Äpfeln, Bananen, Nüssen und Korinthen verrühren. Honig, Ahorn- oder Dattelsirup, Milch und Orangensaft dazu stellen.

## Festtagstäschchen aus China

**ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN**

Sauce:

*4 Knoblauchzehen; 4 EL helle Sojasauce; 4 EL Essig (Reisessig); 1 EL Sesamöl;*

Teigtäschchen:

*600 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche und das Küchentuch; 8 Eier; Öl zum Braten; 100 g Glasnudeln; 4 mittelgroße Zucchini; 2 Lauchzwiebeln; 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer; 2 TL Salz*

**1** Für die Sauce die Knoblauchzehen zerdrücken. Mit Sojasauce, Essig und Sesamöl mischen.
**2** Etwa 400 ml kaltes Wasser nach und nach zum Mehl geben und gut durchkneten. Bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
**3** Eier schaumig schlagen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils wenig Eischaum einfüllen, die Pfanne schwenken, damit er sich dünn verteilt. Bei schwacher Hitze kurz ausbacken. Eierkuchen herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken.
**4** Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, so lange ziehen lassen, bis sie ganz weich sind, abgießen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen, dann fein hacken. →



FOTOS: STEPHAN ABRY/PRODUKTION: MARLIES KLOSTERFELDE-WENTZEL



**BUNTES ALLERLEI:** *ägyptische Appetizer, chinesische Teigtäschchen, englische Crumpets, mexikanische Eier, Schweizer „Müesli", französische Brioches und amerikanische Muffins*



**5** Zucchini grob raspeln, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten für die Füllung mischen und mit Salz würzen.
**6** Den Teig in 6 Portionen teilen und zu Rollen von 3 cm Ø formen. In etwa 1½ cm dicke Stücke schneiden und mit einem Nudelholz auf bemehlter Arbeitsfläche zu dünnen Scheiben (6–7 cm Ø) ausrollen. Teigränder mit Wasser bestreichen, mit je 1 EL Füllung belegen und zusammenklappen. Die Ränder festdrücken.
**7** Zum Garen jeweils 6 bis 8 Teigtaschen nebeneinander in eine große Pfanne mit etwa 4 EL heißem Öl setzen. Zugedeckt 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. 4 bis 5 EL Wasser zugeben und die Taschen weitere 3 Minuten dünsten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce servieren.

**TIPPS** ● Die Sauce am Vortag zubereiten.
● Die Teigtaschen zum Vorbereiten auf ein dick mit Mehl bestreutes Küchentuch legen, mit einem leicht feuchten Tuch abdecken, in einem kühlen Raum aufbewahren und erst spät aufs Büfett stellen. Nach Bedarf immer frisch zubereiten.
● Statt des selbst gemachten Teiges fertige Wan-Tan-Blätter (Asienladen) verwenden.

## Mexikanische Frühstückseier

Die üppigen Eier schmecken nur heiß und frisch zubereitet.

**ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN**

*ca. ½ l Salsa Mexicana; ca. 150 g Bohnenmus; 12 weiche mexikanische Tortillas; Öl zum Braten; 12 dünne Scheiben gekochter Schinken; 2 dünne Scheiben Hartkäse (Emmentaler oder mittelalter Gouda); 12 Eier; Salz*

**1** Den Backofen zum Warmhalten der Tortillas auf 75 Grad schalten. Salsa Mexicana und Bohnenmus getrennt im Wasserbad erwärmen.
**2** Tortillas nacheinander kurz in einer mit Öl ausgepinselten Pfanne anbraten, bis sie warm, aber nicht hart sind. Nebeneinander auf ein Backblech legen und mit Bohnenmus bestreichen.
**3** Zuerst den Schinken, dann den Käse auf die Tortillas legen. Blech in den Backofen schieben und die Tortillas warm halten.

**SÜSS ODER SALZIG:** *Üppig belegt werden Crumpets zum Genuss*

**4** Die Eier in Öl als Spiegeleier braten, etwas salzen und auf die Käsescheiben legen. Mit der Salsa Mexicana übergießen und sofort servieren.

**TIPPS** ● Die Eier müssen warm gegessen werden, deshalb Portionen immer nach Bedarf zubereiten.
● Tortillas, Salsa und Bohnenmus gibt es in Mexikoläden oder Supermärkten.

## Deutscher Kräuterquark

**ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN**

*1 kg Quark (20 % Fett); 200 g Crème fraîche; Milch; 2 Tomaten, fein gewürfelt; 2 Päckchen TK-Salatkräuter; 2 EL Olivenöl; Salz, Pfeffer aus der Mühle; 1 kräftige Prise Zucker*

Quark und Crème fraîche mit so viel Milch glatt rühren, bis die Masse schön cremig ist. Tomaten, Kräuter und Olivenöl untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



### Alles in Ordnung

*Damit vor dem Kochen nicht immer die Suche nach dem ausgerissenen Stern-Rezept losgeht, gibt es den praktischen Sammelordner mit Kunststoffeinband und Register für 19,80 Mark plus 6,50 Mark Versandkosten. Zu bestellen unter S 1858 bei der Hotline 040/3703-38 03.*

## Crumpets aus Großbritannien

Die flachen Kuchen schmecken warm mit Butter und Orangenmarmelade oder kalt mit irischem Räucherlachs, saurer Sahne und Salatstreifen. Nur üppig belegt müssen sie sein, damit sie das Inselfrühstück repräsentieren.

**ZUTATEN FÜR 16 STÜCK**

*½ Päckchen Trockenhefe; 300 ml lauwarme Milch; ½ TL Zucker; 250 g Mehl; 1 TL Salz; 1 EL Öl und Öl zum Braten; ¼ TL Soda- oder Backpulver*

**1** Die Hefe mit 2 EL der Milch und dem Zucker verrühren, 10 Minuten ruhen lassen.
**2** Mehl und Salz mischen. Hefemasse, restliche Milch und Öl zugeben und mit den Quirlen des Handrührgerätes so lange rühren, bis der Teig ganz glatt ist. Zugedeckt im warmen Zimmer 1½ Stunden – oder noch besser über Nacht in einem kalten Raum – gehen lassen.
**3** Sodapulver in 75 ml lauwarmem Wasser auflösen und unter kräftigem Schlagen langsam zum Teig geben. 30 Minuten gehen lassen.
**4** In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Crumpet- oder Spiegeleiringe (etwa 8 cm Ø) innen mit etwas Öl einpinseln und in die heiße Pfanne stellen.
**5** Die Ringe jeweils bis zur Hälfte mit Teig füllen. Crumpets knapp 10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze backen, bis die Oberfläche fest ist und sich viele Löcher bilden. Ringe abnehmen, Crumpets wenden und in etwa 1 Minute fertig backen. Die Pfanne während des Backens immer wieder mit etwas Öl fetten.

**TIPP** ● Crumpets müssen unbedingt in Ringen gebacken werden, damit sie die Form behalten.

### Mit aufs Büfett stellen

● amerikanische Muffins und französische Brioches – tiefgekühlt und aufgebacken.
● italienische Salami, Mortadella und Parma- oder San-Daniele-Schinken.
● Baguette, Vollkornbrot und -brötchen, französisches und italienisches Landbrot.
● Orangenmarmelade, verschiedene Konfitüren, gesalzene Butter und eventuell einige Käsesorten.

BARBARA RIAS-BUCHER ✶